

BOLACHINHAS DE MAIZENA COM RASPAS DE LIMÃO

INGREDIENTES

500 g de maisena

1 pote de 200 g de manteiga

1 pote (medida da manteiga) de açúcar

2 ovos

Raspas de 3 limões

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, coloque a maisena, ovos, manteiga, açúcar e raspas dos limões.

Com as pontas dos dedos vá misturando bem todos os ingredientes.

Após misturados os ingredientes, amasse bem até que desgrude das mãos.Faça bolinhas não muito pequenas, amasse-as nas mãos e com auxílio de um molde faça as bolachinhas.

Eu usei o fundo do copo plástico de requeijão cremoso para fazer as bolachinhas, entretanto, você pode usar qualquer outra forma geométrica ou até mesmo fazer bolinhas .

Coloque as bolachinhas em uma assadeira e leve ao forno médio por 50 a 60 minutos. Esse tempo pode variar dependendo do tipo de forno. Só retire-as da assadeira quando estiverem frias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40196-bolachinhas-de-maizena-com-raspas-de-limao.html>